

Rezept

Spaghetti mit Miso-Butter

Ein Rezept von Spaghetti mit Miso-Butter, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Spaghetti	Salz
200 g Baby-Spinat	50 g Butter
40 g Miso (weiß oder rot)	1 TL Sojasauce
1 TL Mirin	Pfeffer
1 Glas Forellenkaviar (50 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal, 25 g F, 23 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanweisung, jedoch 1-2 Min. kürzer als angegeben, in Salzwasser garen.

2. Inzwischen den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Den Spinat tropfnass in eine Pfanne geben und unter Wenden zusammenfallen lassen, dann mit Salz würzen.

3. Butter und Miso in einen Topf geben, 2-3 EL Pastakochwasser zugießen und alles unter Rühren mit einem Schneebesen erhitzen, aber nicht kochen, und glatt rühren. Sojasauce und Mirin unterrühren.

4. Die Nudeln abgießen, zur Sauce geben und mit einer Nudelzange alles kräftig mischen, sodass die Nudeln von der Sauce überzogen werden. Den Spinat unterheben. Nudeln mit Pfeffer würzen, auf Tellern anrichten und den Kaviar darauf verteilen.